



MUNSKÄNKARNA

230227

OSTEN FÅR VINET ATT SJUNGA

OST OCH VIN

- Uttryck med viss vetenskaplig grund
- Proteiner och tanniner
- Temperera ostar innan servering
- Vilken ost bör jag börja med?
- Tilltugg och tillbehör
- Smaka alltid på osten först, därefter vinet, för en optimal upplevelse



VILKEN OST TILL VILKET VIN?

- Färskost kräver ett vin med mycket syra, t.ex. ett torrt mousserande vin.
- Till en krämig vitmögelost passar ett vitt friskt och fruktigt vin eller ett rött mjukt bärigt.
- Syrliga ostar som t.ex. chèvre passar friska och fruktiga viner.
- Medelstarka ostar som t.ex. Gruyère och Manchego passar bra med både röda och vita fatlagrade viner.
- Kittost kommer till sin rätt med ett vitt druvigt och blommigt vin, t.ex. en gewurtstraminer.
- Till en vällagrad hårdost passar en fyllig Amarone utmärkt.
- Starka och salta ostar som en blåmögelost blir ett glas portvin eller söt Sauternes perfekt.
- En enkel regel, desto starkare ost, desto fylligare vin, eller så gör man tvärt om och kombinerar sältan i den starka osten med det sött dessertvin.

VAD FUNGERAR INTE TILLSAMMANS?

- Getost och rödvin
Tanninerna i det röda vinet krockar med syran i osten.
Ger en metallisk bismak i munnen.



LITE OSTKUNSKAP

- **Färskost**

Den neutralaste av alla ostar, eftersom den inte är lagrad. Oftast syrlig och ofta smaksatt med t.ex. örter och vitlök.

- **Vitmögelost**

Ytan täcks av ett vitmögél producerat av *Penicillium Candidum*. Osten mognar utifrån och in.

- **Getost**

Samlingsnamn på ostar gjorda av getmjölk. Kan vara allt från syrliga till mjuka och lena, spetsiga och gryniga.

- **Kittost**

Saltas, vänds, torkas och tvättas kontinuerligt under några månader för att ge den karaktäristiska doften och smaken. Orange färgad yta. Insidan är ofta krämig och mjuk.

- **Hårdost**

Pressad ost som badas i saltlake för att få en hård yta. Får sin smak genom lagring. Innehåller inte laktos.

- **Grön- och blåmögélöst**

Salt är den grundsmak som tillsammans med umami dominerar dessa ostar. Möglet tillsätts tidigt i tillverkningen och osten mognar inifrån och ut.

DRYCKER SOM PASSAR BRA TILL ...

- **Färskost, naturell:** Vitt friskt och fruktigt vin, torra mousserande
- **Färskost, smaksatt:** Rött mjukt och bärigt vin eller vitt friskt och fruktigt
- **Vitmögelost:** Vitt friskt och fruktigt eller ett rött mjukt och bärigt
- **Getost:** Vitt friskt och fruktigt vin
- **Kittost:** Vitt druvigt och blommigt vin
- **Hårdost, nötig mild:** Rött fruktigt och smakrikt eller vitt fylligt och smakrikt
- **Hårdost, lagrad:** Rött kryddigt och mustigt eller rött portvin
- **Grönmögelost:** Vitt sött vin eller rött portvin



KVÄLLENS OSTAR

- **Brie Coeur De Lion**, vitmögelost. Mild och lätt syrlig smak som blir fylligare när osten mognar.
- **Getostrulle**, fyllig getost med karaktäristisk syrlig smak. Till en början är osten smulig, men blir krämigare när den mognar.
- **Le Gruyère Premier Cru**, schweizisk hårdost. Krämig och nötig när den är ung, och blir gradvis mer jordig och komplex när den åldras.
- **Tallegio**, italiensk kittost. Saltas, tvättas och vänds kontinuerligt under lagringstiden som är ca 1 månad.
- **Prima Donna**, hårdost från Bodegraven i Holland. Påminner om Parmesan, men mjukare i smaken.
- **Blå Kornblomst** är en mjuk, krämig & mild blåmögelost. Osten tillverkas på Gedsteds Mejeri på norra Jylland, där det bara tillverkas ekologiska ädelostar.

KVÄLLENS VINER

- Gardo & Morris, Pinot Noir, 6292, 128 kronor
Friskt och fruktigt
- Sancerre Les Baronnes, 32253, 221 kronor
Friskt och fruktigt
- Controdanza, Planeta, 2010, 161 kronor
Fruktigt och smakrikt
- Gustave Lorentz, Gewürtstraminer Réserve, 5244, 121 kronor
Druvigt och blommigt
- Masi Costasera Amarone Classico,
Kryddigt och mustigt
- Château du Levant, 4153, 140 kronor (37cl)
Sött

KVÄLLANS MATVIN

- Xavier Vignon Côtes-du-Rhône, Grenache Vieilles Vignes Organic, 2151, 127 kronor

